

## La gent de Gallecs i l'agricultura ecològica

### Col·loqui\*

**Gemma Safont**, *moderadora*

Hi ha amb nosaltres una sèrie de persones vinculades directament a Gallecs que ens explicaran quina és la seva relació amb el territori i ens parlaran de la seva experiència.

A Gallecs hem de parlar d'un abans i un després, perquè amb l'expropiació tot va quedar aturat. Aquest fet ha marcat molt la gent. Hi ha hagut patiment i incertesa; mentre d'altres llocs anaven evolucionant, aquí estava tot aturat. En la majoria dels casos, ara no es pot demanar que la gent visqui de l'agricultura, perquè l'expropiació va fer que es parés tot el possible desenvolupament que es podia haver iniciat mentre a d'altres llocs anaven evolucionant. Ara, amb el nou projecte, hem recuperat la il·lusió. Tindreu la seva visió d'aquest procés a través de les diferents persones que estan participant-hi.

**Pere Joan Alsina Cuscó**, *de can Vila, veterinari de professió i president de l'Associació de pagesos de Gallecs.*

Abans de l'expropiació, a la nostra masia teníem vaques de llet, horta i cereals. La majoria de la finca estava dedicada a la producció de llet. De la part sobrant, dels cereals, anàvem venent blat, ordi, etc; de l'horta, suposo que recordeu els melons de can Vila. Abans de l'expropiació jo ja ajudava el meu pare amb el tractor, a munyir vaques. Ve l'expropiació i el meu pare diu: "fora maldecaps i anem fent amb l'agricultura del dia a dia". Entre d'altres coses, a mi em va enviar a estudiar la carrera de veterinària i es va treure les vaques, perquè ell ja era massa gran per munyir. Anys després, en fer-me càrrec de l'explotació, m'adono que tornem a fer el que feia el meu pare, però en comptes d'anar

\* Transcripció de l'enregistrament del col·loqui que es va fer el 10 de novembre de 2007 al Centre Cultural la Marineta, dins les X Jornades de Tardor

amb tractors de 50 CV, anem amb tractors de 100 o 150 i amb menys gent per treballar. Encara recordo el que deia mon pare en cavar els melons: "Jo, venent 1 Kg d'un meló puc pagar un home que cava tot un dia els melons." Avui això ja és ficció. Ens hem mecanitzat i amb menys gent, fem més feina.

**Josep Molist**, de can Xambrers, president de l'Agrobotiga de Gallecs, gestionada directament pels pagesos associats per fomentar l'espai i els productes que cultiven.

Quan hi va haver l'expropiació jo feia dos anys que m'havia casat, tenia un fill i per sortir-nos-en, ens vam haver d'espavilar per una altra banda. Vam continuar portant la terra, perdent-hi diners, de vegades. Ara ens hem tornat a animar una mica i tenim molta voluntat per treballar en aquest nou projecte, però no en podem viure. El meu fill va haver de buscar feina per una altra banda i nosaltres tenim un negoci a part.

**Isidre Molist** (el Sidro de can Blanc), pagès, cultiva l'horta davant de l'església on abans hi havia la masia de can Blanc i el molí. Amb l'expropiació, la casa va ser ocupada, va quedar molt deteriorada i finalment l'Institut Català del Sòl va enderrocar-la. Ara hi ha el nou molí, que es va recuperar al mateix lloc on abans hi havia l'altre.

De jove, quan vivia a casa, tot era la feina, baixar a peu al col·legi a estudiar a Mollet i ajudar als de casa arrencant naps per al bestiar, cuidant el bestiar... En aquella època hi havia des de tomàquets fins a alls; tot el que ara diem que és ecològic, llavors ja hi era. Nosaltres fèiem el procés del producte, sembràvem alfals, etc.; vam començar a mecanitzar-nos (som tres germans), vam comprar màquines, recol·lectores, un tractor, dos tractors, però amb l'expropiació tot això va desaparèixer i ens vam haver de buscar la vida fora, un per aquí, l'altre per allà... sempre vinculats a les terres. Fins que va arribar el punt que vam dir: què hem de fer? Jo vaig dir: si abans sembràvem mongeta, patates... per què no hi tornem? I vaig començar a sembrar una mica per casa: tomàquet, patata, alguna mongeta, però poca cosa, i vaig anar-ho venent allà fins anar creixent i ara estem ficats plenament en l'agricultura ecològica. Estem canviant la forma de regar pel gota a gota, que s'estalvia fins a un 70% d'aigua i els productes són millor perquè la terra no queda tan compactada. Hem arribat a un punt que estem produint, però qui seguirà? Jo, per sort, tinc el meu fill que, a més de treballar en un altre cantó, això li agrada i si en pogués viure, ho faria, però, insisteixo, el problema és el de la continuïtat.

El producte ecològic té sortida, hi ha rendibilitat, el que falta és saber comercialitzar-lo; el que són calçots, mongeta, patata... tota la verdura té sortida. Per exemple, ve un senyor que vol comprar un quilo de tomàquets i li pots dir: "miri, li deixo aquest cistell i vagi-se'ls a collir vostè mateix." Llavors, content, diu "Quant temps que fa que no collia tomàquets de l'hort!". I se n'emporta, no un quilo, sinó 4 o 5 Kg. Això et dóna satisfacció i treballes de gust.

**Salvi Safont**, *de can Salvi, col·labora en el projecte d'agricultura ecològica, amb els cultius extensius i ens donarà la seva visió del que ha significat aquest canvi d'agricultura, sobretot des de la perspectiva de la seva vinculació amb la maquinària.*

Com tots ells, vaig néixer a les masies perquè la senyora Felisa (la llevadora) devia ser la mare de tots i podem dir, veritablement, que som de Gallecs. Durant aquests 62 anys, a Gallecs n'hem vist de tots colors. Quan tenia 4 o 5 anys, recordo que els pagesos anàvem amb els cavalls a can Jornet, a can Blanc... els homes cantaven, deien algun renec, però hi havia molta alegria, esperaven la Festa Major amb il·lusió, venien els veïns, els familiars, els de fora... Aquells anys hi havia tranquil·litat, era molt bonic, sentíem les sirenes de la fàbrica de Can Mulà, de Can Fàbregas, de la Pelleria... hi havia un silenci que ara no hi ha, fins i tot sentíem els autobusos quan passaven per la carretera de Caldes... Tot això ara ja no és possible per culpa de la contaminació i l'atmosfera, però sí que podem tornar a fer una agricultura com la que fèiem i a tenir els terrenys amb la qualitat que tenien abans.

Després de l'expropiació, la cosa va canviar; abans fèiem una agricultura que podríem dir que era força ecològica; potser no n'érem conscients, només tiràvem sulfat per a la vinya i quatre coses, però no fèiem servir pesticides ni herbicides. Per tant, tampoc ha estat gaire difícil d'entrar en aquest programa d'agricultura ecològica; sí que amb altres eines, perquè no us penseu que ho fem amb la magalla i el cavall o munyint a mà, sinó que amb mitjans més sofisticats podem arribar a fer el producte sense tan esforç. És cert que ha estat un esforç important, hem buscat altres alternatives per poder sobreviure; nosaltres tenim una empresa de serveis que fins i tot som una mica com el pare de tots, i fem les feines de conrear els camps amb les maquinàries i tot això, però tot plegat, entre tots, fem que aquesta realitat de l'agricultura ecològica es tiri endavant i tenim moltes esperances; potser no hi serem a temps, perquè ja som bastant grans, però

tenim els fills que també s'hi han involucrat (pocs ens ho pensàvem!). Pensem que ho tirarem endavant, en benefici de la població de Mollet i dels altres pobles que estan aquí al voltant (penseu que hi deu haver al voltant de cent cinquanta o dues-centes mil persones i aquest mercat pot tenir una certa acceptació perquè tan sols que hi hagi un 20% de les persones de l'entorn que creguin en això, a nosaltres ens pot afavorir i podrem tirar endavant).

**Josep Pou**, *de can Borrell, fins fa poc venia la verdura a la masia, rehabilitada i convertida ara en centre cívic. Molt vinculat a la pagesia de Gallecs, és un gran coneixedor de la terra, dels pous i de les mines.*

Jo tenia una posició una mica diferent dels altres pagesos, perquè la casa estava entre Mollet i Gallecs; de fet pertanyia a Mollet, però limitava amb Gallecs; nosaltres estàvem molt a prop del que estava urbanitzat i va ser una de les finques que potser vam rebre més, en el sentit que tots els terrenys nostres s'han edificat. Jo no puc dir que s'han salvat.

Érem una família que vivíem tots de l'agricultura. Teníem una granja gran, i amb l'expropiació ens duia problemes perquè a l'estar tan a prop del poble, a les quadres de vedells, per exemple, venia gent i ens ho feia mal bé. Llavors vam traslladar la granja a Sentmenat, el meu germà se n'hi va anar i jo em vaig quedar a conrear al voltant de la masia de can Borrell. Durant el procés ens anaven prenent camps i les terres s'urbanitzaven: havíem de treure una quadra, potser sembràvem i més endavant ens ho trepitjaven...

A mi m'agrada molt l'agricultura, em feia amb tothom i sempre he donat suport als que han quedat, als de Gallecs; jo m'he defensat amb altres coses, teníem un comerç i vaig explotar la masia de can Borrell fins que es va rehabilitar, ja que li vaig demanar a l'alcalde de Mollet que em deixés vendre allà els productes fins que em jubilàs. No podíem arranjar quadres ni tocar res, però jo, com a mínim, pretenia que la casa es mantingués; una vegada jubilat, vaig donar les claus de can Borrell; després vaig fer classes d'agricultura i de ramaderia amb la Diputació, per no estar parat. Jo sempre he anat fent, amb el Sidro, la Gemma, allà on fos, ens hem ajudat mútuament. Un dia em van dir si podia fer la mistela de Gallecs (encara tinc la vinya dins les terres de Gallecs) i ara, per entretenir-me, elaboro mistela.

La **Marina Duñach**, *filla de la Magdalena de can Jornet, cuinera, coneix de primera mà com utilitzar els productes.*

No sóc pagesa però intento tirant endavant la casa. La meva il·lusió com a filla de can Jornet és poder viure en pau amb la natura i amb mi mateixa. M'agradaria que les terres estiguessin sanes, que tinguessin vida per elles mateixes, m'agradaria recuperar els marges i que les terres no estiguessin contaminades; aquest és l'objectiu de la meva finca, que les terres produeixen per elles mateixes, cosa que vaig aconseguint amb l'ajuda de tota la colla. A casa fem, sobretot, cereal, perquè no tenim maquinària, s'haurien de fer inversions grans per poder-hi fer altres cultius i la situació no ens ho permet. Per tant, l'objectiu és treballar aquestes terres i que la casa tiri endavant

**Xavier Ludevid**, *arquitecte urbanista*

Jo sóc un "urbanita" clàssic, nascut a Barcelona acostumat a una visió des de la ciutat; la meva aproximació a Gallecs ve de fa uns anys, quan vaig començar a treballar a Mollet. Gràcies a la relació que he tingut amb l'espai de Gallecs i al procés de posar un gra de sorra en la seva protecció, he anat aprenent a estimar el territori i la terra i a valorar aquest equilibri dels homes i les dones amb la natura.

Una de les coses més interessants que he viscut aquests anys, tot observant aquest procés, és el paper que ha jugat el Consorci de l'Espai Rural des de l'any 2000, que s'està extingint en aquests moments; el que ha creat és la cohesió entre tots els pagesos i pageses del territori. Ha afavorit que s'associessin, que treballassin conjuntament —encara que abans ja ho feien però ara d'una manera formal i organitzada— que muntessin l'Agrobotiga, que tinguessin aquesta il·lusió per recuperar aquests treballs... aquesta funció és la que hauríem de demanar que continués fent el nou ens. Els protagonistes principals són els pagesos i des de l'Administració (que administra els diners de tothom), s'ha de donar suport a aquestes iniciatives d'una manera decidida i continua en el temps.

**Josep Molist**, *president de l'Agrobotiga, situada a les antigues quadres de can Xambrers*

Amb l'ajuda del Consorci es va tirant endavant l'Agrobotiga i la resta ho hem fet els pagesos. Ara hi ha uns lavabos, que feien falta, a la plaça... Penseu que a les 7 del matí ja ve gent caminant cap aquí! Alguns en diuen la ruta del colesterol.

El tipus de client que ve a la botiga i que aprecia aquest producte, al principi era gent de Mollet, però s'ha anat ampliant. Ara ve molta gent jove, de classe mitjana cap amunt... cada dia ve gent nova. Vénen directament amb el cabàs a comprar menjar per a tota la setmana i el que ens sorprèn molt és que vénen molts homes.

Fa uns setmanes va sortir a *La Vanguardia* un article que parlava de nosaltres i hem notat presència de gent del Prat, de Mataró... Un dia va venir una parella i em pregunten: "Fa molt que això hi és, aquí?" I jo dic: "Jo fa 63 anys que vaig néixer i ja hi era!". I ells deien que eren a dues passes de Barcelona i no sabien que existia.

### Pere Joan Alsina

Tot va començar de forma voluntarista; des del 2000 ens vam associar com a pagesos, vam arribar a acords amb l'Ajuntament de Mollet i després amb el Consorci de l'Espai Rural (ara és un nom una mica més llarg). Això és ha donat una certa unitat; jo, com que vaig estar uns anys fora d'aquí, no els coneixia tots. Ara hem anat fent coses conjuntament, hem anat a fires a França, hem anat a Castelló d'Empúries, hem anat a Itàlia, amb el moviment del *Slow Food*, d'aquí uns dies anirem a Bilbao... Ens belluguem i amb aquests moviments veiem perspectives diferents; hi ha possibilitats des del mateix territori de suplir necessitats de la població que tenim al voltant, perquè estem al mig de cinc o sis masses de nuclis urbans i cada vegada més, aquests nuclis demanen uns productes diferents. La gent que ve a comprar tomàquets de casa, tornen, perquè tenen gust de tomàquet, perquè són acabats de collir de l'hort, i no aquells tomàquets que et venen de vegades a les botigues que han donat cinquanta-tres voltes, a més dels tractaments a què hagin estat sotmesos. Per tant, hi ha demanda i ho tenim aquí mateix, no hem d'anar a Mercabarna i agafar transport i podem ser molt més sostenibles perquè la gent, si vol, pot venir a comprar a peu.

Per donar continuïtat, és una necessitat que podem cobrir des de Gallecs partint de la base de les produccions del marge brut i del marge net, la majoria dels que estem aquí no vivim de l'agricultura, per això podem fer coses que l'altra gent que hi viu i cada mes té uns pagaments fixos, no podrien fer, perquè la seva producció no els compensa. Per tant, encara més a favor nostre, el fet de poder fer coses diferents. Per això vam entrar en la producció ecològica.

El següent pas és racionalitzar una sèrie de coses: la primera, la producció; el que no tindria lògica, és que jo a casa fes mongetes

del ganxet, el Sidro també, el Josep igual... i ens féssim la competència entre nosaltres. Si som una unitat productiva hi ha d'haver planificació; aquí entra el paper dels tècnics i de la Universitat, que ens diuen el que va bé i el que no. Un cop assolit això, busquem una via de comercialització per a aquesta producció. La idea és establir una unitat que a la vegada produeixi i comercialitzi; si produïm més, cal buscar altres canals per arribar més enllà, buscar sistemes perquè els productes de Gallecs arribin només a la gent de Mollet, sinó als de Barcelona, si ho volen, perquè hi ha mercat per a tots. Això demana, en primer lloc, tenir aquesta estructura productiva amb una base física. L'Associació de Pagesos està adquirint maquinària: un rascler per matar les males herbes, una màquina per espellofar l'espelta, un molí per moldre-la, una màquina d'envasar patates... una sèrie d'estris que tenim repartits en diferents cases. La idea és que a partir de l'any que ve, les puguem tenir en un sol lloc, com també el que produïm; així, si ho tenim centralitzat, aprofitem més els recursos i la unió de tots plegats.

Una altra cosa que hem d'aconseguir és la professionalització. Tots tenim les pròpies feines (jo sempre dic que sóc un pagès de cap de setmana, perquè és quan tinc temps per agafar el tractor i fer coses), però cal desterrar això i muntar una estructura per professionalitzar-nos. Ara per exemple, el Sidro i jo anirem a Bilbao dos dies, perquè podem, a vendre mongeta del ganxet en una Fira de *Slow Food*, però si no poguéssim nosaltres, no hi aniria ningú. Cal tenir, com té una empresa, el departament de producció, el de comercialització, el de màrqueting (estem en una societat on depèn de com ho treballis es ven més o no, cal pensar com vestirem la venda d'un producte). I en aquesta estructura, intentar salvar punts febles, com el de la continuïtat, perquè nosaltres en gaudim ara, però cal que els nostres fills i els nostres néts continuïn fent de Gallecs un espai protegit per sempre. Amb el nou Consorci esperem posar fil a l'agulla.

### **Gemma Safont**

En el moment que hi hagi seguretat en el territori, els pagesos hi podran invertir, perquè fins ara no hi era, sempre amb la por que ens fessin fora (teníem llicències d'ús de sis mesos i ens podien fer fora). Així és difícil que hi hagi continuïtat, perquè es frena el desenvolupament. Amb la nova situació, es podrà invertir i potser amb bones perspectives, alguns joves decidiran treballar al camp i

poder viure'n exclusivament, que és el nostre repte. Ens hagut d'espavilar, estem produint, ens agrada fer-ho amb unes pràctiques respectuoses amb el medi, estem orgullosos de fer agricultura ecològica; el següent pas, és, doncs, professionalitzar-se. Serà fàcil o difícil en funció dels condicionants que es donin en el territori i de la seguretat que s'ofereixi a la gent per tenir una continuïtat i la gent podrà fer projectes.

Una persona del públic, **Antonio Felices**, fa aquesta aportació:

Les comunitats que practiquen aquest tipus d'agricultura són petites illes dins del món gastronòmic. S'hauria de donar més prestigi a aquest tipus d'agricultura perquè, de fet, és el primer graó de la cadena alimentària. Això, moltes vegades no està prou reconegut i l'administració hauria d'apostar-hi, perquè és un valor afegit, un element de qualitat, una targeta de presentació que dignifica un territori i uns productes. Però, paral·lelament s'ha d'educar la societat. En el llibre de Carlo Petrini que ha esmentat la Marina, s'explica l'experiència d'una escola que va apostar per aquest tipus de productes. Així, educaven els més petits en l'amor per la natura i pels productes que els seus pares conreaven. Si no lluitem per això, al final quedaran com a productes exòtics. És important que el públic ho pugui reconèixer, perquè sinó, pot passar com a Califòrnia, on les botigues on es venen aquests productes no són accessibles a tothom i només hi va un determinat tipus de públic.

### Marina Duñach

Ens van visitar uns consumidors de San Francisco i ens van explicar la seva experiència, on gent de diferents oficis havien creat una botiga (de moment tenen obert els caps de setmana). A Nova York n'hi ha una de mil metres quadrats que ja funciona tot el dia. A Barcelona hi ha un grup d'empresaris que estan intentant muntar una botiga d'aquest tipus, on prenguin part consumidors i productors perquè no es perdin coses pel camí, amb intermediaris. Els pagesos de San Francisco explicaven que produïen els aliments amb tots els ells i ells i llavors els portaven a la botiga i sabien que ho tenien venut. És una pràctica que s'està estenent a diferents llocs. Cal que el consumidor sàpiga on pot trobar aquests productes on t'asseguren qualitat i preu (el producte ecològic és una mica més car perquè no hi ha tanta producció, hi ha més feina, etc.) però de vegades aquests diners es queden pel mig. Per això és important que productors i consumidors estiguin junts.



**Un representant d'una associació de consumidors**, des del públic, planteja si faran plantar per vendre i des de la mesa es respon:

Fins ara no s'havia fet, perquè porta molta feina. Ara volem provar de fer el planter de tomàquets, pebrots... una dona de Matadepera ens està preparant llavors per poder fer l'hortalissa i aquest any intentarem fer varietats autòctones, per recuperar llavors antigues. Ahir vam començar a sembrar la llavor dels calçots, perquè el mes de juliol comprem la ceba... Aquest procés s'està fent, però requereix el seu temps, sobretot en les que sembrem nosaltres. Per exemple, la col de paperina; en vas a buscar i et diuen que no en tenen perquè no és rendible; vas al mercat i portes una col oberta i verda i no la volen; la prefereixen blanca. Nosaltres ara en tenim i si guardem la llavor, a partir d'ara, ja està.

**Joan Ventura**, des del públic

Històricament, Gallecs ha estat supeditat als pobles del voltant. Des de l'Edat Mitjana, Parets, Palaudàries... modernament, Mollet. Hi havia allò de les "pedanies", etc. Potser l'únic moment de la història que hi ha una certa autonomia és ara; jo només volia constatar això i dir que fa goig.

**Salvi Safont**

Amb l'Associació, la botiga i tot plegat, l'alegria ha tornat a Gallecs. Abans, la gent, el diumenge anava a missa, a can Magre hi havia la botiga i el bar i allà feien el vermut i la partideta. Aquí al Vallès potser no es fa tant com en d'altres llocs, però a molts pobles de Catalunya la gent dels pobles, havent dinat, va a fer el cafè, fan la xerrada, que jo estic regant el camp, que tu què plantaràs ... A Gallecs, abans de l'expropiació, teníem explotacions ramaderes petites, amb vuit o deu vaques, quatre o cinc truges, fèiem una engreixada de porcs, engreixàvem algun vedells que després portàvem a l'escorxador a Mollet lligats amb el ronsal pel cap, també veníem a vendre els ous i l'aviram a la plaça del Mercadal, davant de la Marineta...Tot això potser representava més feina que a d'altres comarques i potser no érem tant d'anar a fer la partida. El diumenge anàvem a missa i a la sortida ens reuníem a can Magre i mentre els pares feien el vermut, la canalla jugàvem i era una cosa que mantenia el ritme del poble. Llavors érem 180 habitants, tots de Gallecs. Ara, podríem comptar els habitants amb les dues mans. Hi havia aquella il·lusió que possiblement s'està tornant a recuperar. Per què? Doncs perquè durant aquests 35

anys de l'expropiació molts van marxar a treballar a altres llocs, hi havia fredor. Ara, la botiga, la missa que fan cada primer diumenge de mes... són aquests elements recuperats a partir de l'any 2000 que han donat de nou aquell caliu que trobàvem a faltar en el poble. Allò dels alcaldes pedanis es va acabar i ara nosaltres tenim una bona representació en aquesta associació que va tenint força; jo mateix parlo de bon matí en un programa de Ràdio Olot titulat "Trenquem el cuc" adreçat a agricultors de tot Catalunya i molta gent que ens ha sentit, ha vingut a Gallecs. Aquest matí m'han demanat espelta per al mas Badia, de Girona. Aquestes coses volen dir que la nostra associació es fa escoltar; hem anat a Itàlia, a Menorca... Hi ha ambient i hem recuperat una certa alegria que s'havia perdut amb l'expropiació.

### **Neus Ballús, des del públic**

He vist que Gallecs és un espai multifuncional. Com us afecta als pagesos l'arribada en massa de gent dels pobles del voltant? No hi ha conflicte?

### **Salvi Safont**

Vint anys enrere, jo havia hagut de treure nens dels col·legis que estaven jugant als camps de cultiu i havia d'anar a cridar-los l'atenció. Avui, això no passa, perquè la gent que ve a caminar a Gallecs és molt respectuosa i el civisme crea civisme: si un no tira un paper, l'altre tampoc no el tira. Hi ha mitjans perquè Gallecs estigui net i a més, la gent es comporta. L'expropiació de l'any 70, va ser terrible. La verneda estava plena d'horts i de porcs... la gent tenia la idea que com que estava expropiat, era de tothom i si et prenien les ametlles havies de callar i si un volia ocupar-te un tros de terra quasi que li havies de dir que sí; els ramats va ser una guerra molt important. La mare de la Marina, la senyora Magdalena tenia unes batalles... Fins a l'any 1984, durant aquests onze anys, no vam tenir cap llicència d'ús ni cap suport de ningú. La Guàrdia Civil havia arribat a dir que si no hi havia sang no vindrien... Amb les llicències teníem una mica de dret (només valien per a sis mesos), però ens va donar una certa seguretat. A partir del Consorci, estem vivint els moments més brillants. El comportament de la gent és excel·lent.

### **Isidre Molist**

Durant l'expropiació, jo em vaig trobar una vegada als camps de can Besora un pastor que tenia el ramat dins del camp i faltaven

només vuit dies per fer la collita. No volia marxar i vam acabar a garrotades (i a sobre el ramat no va marxar). Quan vaig anar a posar la denúncia a la Guàrdia Civil em van dir que m'haurien de denunciar a mi per estar sembrant unes terres que no eren meves. El meu germà tenia cavalls en una quadra i els hi van robar. Alguns van aparèixer al carrer Aragó de Barcelona, que els portaven cap a l'escorxador a la plaça d'Espanya.

### **Xavier Ludevid**

A mi m'agradaria repassar alguns deures pendants des del punt de vista de l'estabilització de l'espai. L'aprovació del PEIN està pendent des de fa dos anys i crec que s'hauria de fer l'esforç de demanar que s'acabi de completar aquesta peça, que des del punt de vista estrictament urbanístic potser no caldria, però sí des del punt de vista que, cada cop més, els ajuts de la Unió Europea tindran a veure amb les bones pràctiques i amb els temes ambientals; aquesta seria una peça important a l'hora de rebre algun ajut.

Una altra cosa és que encara hi ha algunes petites amenaces —o no tan petites— com la via interpolar sud que està dibuixada al pla de carreteres i al pla d'infraestructures de Catalunya, i alguna altra infraestructura ferroviària que està a l'aire. No podem baixar la guàrdia.

Finalment, el tema del prestigi de l'espai. És molt important, encara que sigui a poc a poc, que les 545 hectàrees acabin formant part d'aquest projecte d'agricultura ecològica. I m'agradaria que algun dia, si vingués —m'ho invento— el president de la república francesa a visitar el president de Catalunya, el portessin a Gallecs i li diguessin: "aquests són els millors". Des de l'Administració s'hauria de fer tot el possible per ajudar a estendre aquest projecte al màxim del seu territori i la Generalitat de Catalunya (que té el 51% dels vots), pugui exhibir Gallecs a Europa i al món com un exemple de prestigi.

